



Atún que es tomate, etiquetas inteligentes y nuevas tecnologías para revalorizar residuos agroalimentarios, los premiados en el FoodTech Startup Forum 2022

MOA Foodtech, Oscillum y Mimic Seafood han sido las tres startups reconocidas por sus soluciones innovadoras para el sector foodtech

FoodTech Startup Forum 2022 ha reunido en el marco de Food 4 Future a más de 200 startups con el objetivo de impulsar la transformación de la industria alimentaria y bebidas

Madrid, 26 de mayo de 2022.- Los cambios en los hábitos de consumo de la sociedad, la digitalización de los procesos y la lucha contra el desperdicio de comida, son algunos de los mayores retos que afronta el sector alimentario en la actualidad. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **tiramos a la basura 1.300 millones de toneladas de alimentos al año**. Unas cifras alarmantes que impulsan a miles de emprendedores a buscar soluciones sostenidas en la tecnología como elemento clave para lograr objetivos de evolución reales.

En este contexto, el Foodtech Startup Forum, foro que se ha celebrado en Bilbao en el marco de [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), el evento tecnológico que ha reunido a 7.217 profesionales de toda la cadena de valor de la industria alimentaria y bebidas, ha reconocido a los tres proyectos más disruptivos del sector foodtech que quieren impulsar la transformación en el ámbito de la alimentación.

Reconocimiento al talento innovador

El primer premio otorgado en la FoodTech Startup Forum La Salle Technova – Awards Ceremony ha sido para **MOA Foodtech**, empresa emergente fundada en 2020 especializada en soluciones de economía circular. El proyecto combina biotecnología e Inteligencia Artificial para aprovechar los residuos y los subproductos de la industria agroalimentaria con el objetivo de obtener proteínas de alto valor nutricional, muy versátiles, con altos niveles de digestibilidad y 100% sostenibles.

En cuanto a seguridad alimentaria y lucha contra el desperdicio alimentario, la startup **Oscillum** y sus etiquetas inteligentes biodegradables que cambian del color amarillo al azul según la calidad y frescura de los alimentos, han sido las segundas clasificadas. Su objetivo es contribuir a la cadena de valor de la industria al ofrecer a los supermercados información en tiempo real sobre los productos y evitar, en la medida de lo posible, que miles de kilos de comida acaben en la basura.

Finalmente, la tercera startup premiada ha sido **Mimic Seafood**, que ha popularizado el Tunato, un producto a base de tomate que simula al atún rojo crudo para preparaciones como el tartar, el sushi, el poke o el ceviche. La apuesta de la empresa por ofrecer una alternativa al atún tiene un importante peso medioambiental: se trata de la especie más afectada por la sobrepesca.



Tal y como informa el estudio 'Foodtech in Spain: Moving the Spanish Food System Forward' elaborado por el ICEX, España es el segundo país más destacado de Europa en cuanto a las ventas del sector plant-based solo por detrás de Alemania. En el caso del pescado de origen vegetal, productos como los impulsados por Zyrular Foods, empresa que ha participado en Food 4 Future 2022, o Mimic Seafood sirven para abrir camino en este mercado y poner en valor los nuevos productos sustitutivos al marisco.

Más de 200 proyectos disruptivos

El **FoodTech Startup Forum 2022** es el evento dedicado al talento emergente que se ha celebrado en el marco de [Food 4 Future - Expo Foodtech](#). En esta edición se ha conseguido reunir a las 200 startups internacionales más disruptivas que han presentado soluciones foodtech para todas las industrias alimentarias: cárnica, hortofrutícola, pescado, lácteos, bebidas, panadería y snacking. Las siete categorías que han dividido las presentaciones llevadas a cabo en el FoodTech StartUp Theatre han sido: Agrotech, Industria 4.0, Automatización, Refrigeration and Climate, Food Processing, Food Packaging, y Food Science.